

ลองทาน! ลองทำ! อาหารอร่อยตามฤดูกาล

食べよう! 作ろう! 旬の味

— ใดกะคูโม่(มันเทศเคลือบน้ำตาล) —

— 大学いも —

มันเทศ รสชาติแห่งฤดูใบไม้ผลิที่ทุกคนชื่นชอบ แค่นี้เฉยๆ ก็หวานอร่อยแล้ว เนื่องจากสามารถเติบโตได้ดีในดินที่หยาบ จึงมีการปลูกรับประทานกันเป็นปริมาณมากในยามสงครามที่ญี่ปุ่นขาดแคลนอาหาร พอได้ยินเช่นนี้อาจจะรู้สึกได้ว่า ในยามที่ขาดแคลนอาหารเช่นนี้ผู้คนก็ยังคงมีความหวานดังกล่าวยังเป็นเครื่องปลอบใจ แต่ในความเป็นจริงแล้วมันเทศที่มีอยู่ในปัจจุบันดูเหมือนจะเป็นผลผลิตจากการปรับปรุงพันธุ์หลังจากนั้น มันที่รับประทานกันในสมัยก่อนไม่ได้หวานขนาดนี้

ยุคสมัยเปลี่ยนไปอย่างสิ้นเชิง ตอนนี้อยู่ในบรรดามันเทศเองก็ยังมีพันธุ์ที่หวานเป็นพิเศษออกมาวางขาย เช่น “อันโนโม่” หรือ “มูระชะกิโอโม่” เป็นต้น แม้จะราคาสูงกว่าบรรดามันเทศทั่วไปเล็กน้อย แต่ก็ยังมีคนอุดหนุนซื้อหาไปรับประทานกัน

เนื่องจาก “ใดกะคูโม่” ที่จะแนะนำในคราวนี้มีการคนเคลือบด้วยน้ำตาลในขั้นตอนสุดท้ายอยู่แล้ว ดังนั้นมันเทศที่จะนำมาใช้ ถึงแม้จะเป็นพันธุ์ที่ไม่หวานก็ไม่ใช่ไร ในประเทศจีนก็มีของกินที่คล้ายกับใดกะคูโม่เป็นอย่างมาก ซึ่งดูเหมือนว่าต้นตำหรับจะเป็นอาหารจีน แต่เหตุใดจึงรู้จักกันในนามของ “ใดกะคูโม่(มันเทศมหาวิทยาลัย)” และเหตุใดจึงมีคำว่า “ใดกะคู” (มหาวิทยาลัย) คิดมาด้วยนั้นก็เป็นเรื่องเล่าแตกต่างกันออกไป แต่ที่มาก็คือ มีการขายมันเทศที่ปรุงแบบนี้ในโตเกียวมาตั้งแต่สมัยก่อน และนักศึกษามหาวิทยาลัยก็ชอบทานกัน มันเทศเป็นอาหารของคนทั่วไปมาตั้งแต่สมัยโบราณ

蒸かすだけでも甘く美味しく、みんなが大好きな秋の味覚、サツマイモ。荒地でもよく育つことから、日本では食べ物の乏しかった戦時中にたくさん植えられ食べられていました。そう聞くと食糧難のつらい時期もあの甘みが人々を癒したように感じてしまいがちですが、実は現在のようサツマイモの味はその後の品種改良の成果だそうで、当時はそれ程美味しいものではなかったようです。

時代はすっかり変わって、今では「安納イモ」や「紫イモ」など、サツマイモの中でも特に甘い種類のものに人気が出て、サツマイモの中では少し高価ですがわざわざそれを買求める人もいます。

今回ご紹介する「大学いも」に使うサツマイモは、最後に蜜を絡めるので、そんなに甘い種類のものでなくて構いません。この料理は、よく似たものが中国にもあり、どうやら元祖は中華料理のようですが、何故か「大学いも」という名前です。何故「大学」と付くのかは諸説ありますが、ずっと以前に東京でこのように調理したサツマイモが売られ、それが大学生に好まれよく食べられていたのが由来です。やっぱり古来、サツマイモは庶民の食べ物であったようです。

[ส่วนประกอบ(สำหรับ 2 ท่าน)]

มันเทศ...1 ผล น้ำมันทอด...พอเหมาะ น้ำตาล...5 ช้อนโต๊ะ
ไชโย... 1ช้อนชา น้ำ... 2 ช้อนโต๊ะ งา... 1ช้อนโต๊ะ

[วิธีทำ]

1. ตัดมันเทศเป็นตามชอบหรือตัดเป็นแท่ง ล้างน้ำแล้วสะเด็ดน้ำทิ้งไว้
2. ทอด 1 ด้วยน้ำมัน พอความร้อนผ่านเข้าไปด้านใน ผิวด้านนอกมีสีน้ำตาลอ่อนก็ตักขึ้น สะเด็ดน้ำมัน
3. เทน้ำตาล, ไชโย และน้ำ ลงในหม้อ ต้มเคี่ยวจนเหนียว เท 2 ลงไปคลุกจนให้เข้ากัน
4. เท 3 กระจายลงในถาด โรยงาลงไปในขณะที่ยังร้อนก็เสร็จพร้อมรับประทาน

[材料 (2人分)]

サツマイモ…1本 揚げ油…適量 砂糖…大さじ5 醤油…小さじ1 水…大さじ2 ゴマ…大さじ1

[作り方]

1. サツマイモは乱切りか拍子木切りにし、水にさらしてから水気をよく切っておく。
2. 油を熱し1を揚げる。中に火が通り表面が濃い目のきつね色になったら油から上げて油を切る。
3. 鍋に砂糖、醤油、水を入れて煮詰め、とろみが出たら2を加えて絡める。
4. 3をバットなどに広げて、熱い間にゴマを振ったらできあがり。

(日本語できるかなの答え) ①トマト②キャベツ③さつまいも (サツマイモ) ④なす (ナス)